

# A Partager

## NACHOS

Chips Nachos, Viande Hachée ,cheddar fondu et Guacamole.

*Nachos, minced meat, melted cheese and Guacamole.*

Pour 2 : 10.00  
Maxi : 15.00

## ASSORTIMENT DE TAPAS

*Assorted of Tapas*

Pour 2 : 10.00  
XXL : 17.00

## CORN DOG et ses Frites

Saucisses de Boeuf enrobée de pâte à frire, Sauce Cheddar  
le tout planté sur un bâtonnet.

*Beef sausages with cheddar sauce all on a stick.*

16.00

## AFTER WORK

Fromages de la ferme et charcuterie variées.

*Cheeses from the farm and various cold meats.*

18.00

## FRITES AU CHEDDAR

Frites au Cheddar fondu avec du bacon émincée et grillée.

*Fries accompanied by melted cheddar with minced and grilled bacon.*

6.00

## LE PLANCHE AMERICAINE (1MÈTRE)

4 Corn-Dog ,Nachos, assortiment de Tapas et Frites Cheddar  
accompagné de Sauces et Epis de Mais grillée.

*4 Corn Dogs, Nachos, Assortment of Tapas and Cheddar Fries  
served with Sauces and Grilled Corn on the Cob.*

30.00

Conseiller pour 4 personnes Minimum .....

# Menu Enfant

10.00

### BOISSON AU CHOIX:

- Ice-Tea
- Diabolo
- Sirop à l'eau

### PLAT AU CHOIX:

- Nuggets et frites
- Pâtes Carbonara
- Fish and Chips
- Hamburger

### DESSERT AU CHOIX:

- Crêpe Sucre ou Nutella
- Boule de Glace

PRIX NETS EN €UROS

# Boissons

## Apéritifs (6 cl)

Vin cuit	5.00
Baby	4.50
Whisky Campbell	8.50
Whisky jack Daniel's	10.00
Whisky Aberlour	10.00
Whisky Bellevoye	12.00
Whisky Rozelieures	12.00
Ricard (2 cl)	5.00
Cidre (33cl)	5.00
Cidre Bouteille (75 cl)	16.00
Kir (17cl)	4.00
Apéritif Maison (17cl)	10.00
Coupe de Champagne (17cl)	10.00
Kir Royal (17cl)	10.00
Rhum Captain Morgan	7.00

## Champagne

La Bouteille (75cl) 51.00

## Bières

### Pressions

	25 cl	33 cl	50cl
La Bête	4.50	6.50	8.70
La Bête Rouge	4.50	6.50	8.70
Sélection Salle XIV	4.50	6.50	8.70
Pietra	4.20	6.20	8.30
Kronenbourg blonde	3.50	5.10	6.50
Picon bière	4.50	6.50	8.70

## Bouteilles

Desperados (33cl)	4.50
Pelforth Brune (25cl)	4.50
Bière sans alcool (25cl)	4.50

## Softs

(25cl) / (33cl)

Orangina / Sprite / Fanta	4.00
Perrier	4.00
Perrier Tranche	4.50
Coca-Cola (Régular/Zéro/Cherry)	4.00
Limonade	3.50
Schweppes (Agrumes /Tonic)	4.00
Red Bull	5.00
Jus de fruits	3.50
Eau plate /Gazeuse (1 l)	5.50
Eau plate/Gazeuse (50 cl)	3.50
Ice-Tea	3.50

 Tranche de Citron : 0.50 €

PRIX NETS EN EUROS

MAJORATION DE 10 CENTIMES PAR BOISSONS POUR LE SERVICE EN TERRASSE

# Cocktails

## Alcool

<b>APEROL SPRITZ</b>	(35 CL)	10.00
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et tranche d'orange.		
<b>MOJITO</b>	(35 CL)	10.00
Rhum Blanc, Sucre de Canne ,Citron vert ,Eau Gazeuse et Menthe fraîche.		
<b>PINA COLLADA</b>	(35 CL)	10.00
Cognac , Rhum Blanc , Lait de Coco, Jus d 'Ananas.		
<b>LA BOMBE</b>	(28 CL)	10.00
Vodka , Gin, Sucre de canne et Jus d'orange.		
<b>BLUE LAGOON</b>	(35 CL)	10.00
Curacao , Rhum , Lait de coco, Jus de banane et Tranche de citron vert.		
<b>LE PURPLE</b>	(17 CL)	10.00
Gin , Jus de citron ,Liqueur de violette et Tonic.		
<b>KRAKEN PIRATE</b>	(28 CL)	10.00
kraken (Rhum-Noir) , Ginger Beer, Angustura , et Tranches de Citron vert.		
<b>LA PISCINE (Floral et pétillant)</b>	(17 CL)	10.00
Champagne,Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord, Mûre .		
<b>SEX ON THE BEACH</b>	(28 CL)	10.00
Vodka , Liqueur de Pêche , Jus de Cranberry et Jus d 'ananas.		
<b>PISCINE DE ROSÉ</b>		10.00
IGP Méditerranée O'CLOCK Rosé et ses glaçons.		

## Sans-Alcool (35 CL)

<b>VIRGIN MOJITO</b>	8.00
Sucre de canne, Menthe fraîche, Citron vert et Eau gazeuse.	
<b>TOUKAN</b>	8.00
Lait de coco , Jus de fraise et Jus de banane .	
<b>BORA-BORA</b>	8.00
Jus d 'Ananas, Jus Exotique, Sirop de Citron et Sirop de Grenadine .	
<b>DILIGENCE</b>	8.00
Sirop de Grenadine, Jus de banane, et Jus exotique.	
<b>VIRGIN PINA COLLADA</b>	8.00
Lait de Coco et Jus d 'Ananas.	

# SALLE XIV

*joinville - Depuis 1990*

## La Petite Histoire

La Salle XIV qui vous accueille aujourd'hui n'était à l'époque qu'une salle de jeux, les lycéens et leurs professeurs venaient se détendre autour d'un billard ou d'une partie de baby-foo.

Cette salle correspondait à la 14ème Salle du lycée qui n'en comptait à l'époque que 13....

**Nous fêtons nos**

**35**

**Ans cette année**



Pour vous offrir un large choix de plats et une cuisine de qualité, nous renouvelons notre carte deux fois par an. La cuisine travaille avec des produits frais, de saison et autant que possible de la région.

**Restaurant familial  
depuis 1990**

# Entrées

<b>HARENGS ET POMMES DE TERRE</b> <i>Herrings and potatoes</i>	8.00
<b>CREVETTES ROSES ET SA MAYONNAISE</b> <i>Shrimps and Mayonnaise</i>	12.00
<b>SOUPE DE POISSON</b> <i>Fish Soups</i>	11.00
<b>FOIE GRAS FAIT MAISON</b> <i>Home Made Foie Gras</i>	14.00
<b>ASSIETTE DE ROSETTE</b> <i>Italian Ham</i>	6.00
<b>BULOTS</b> <i>Bulots</i>	8.00
<b>TOMATES BURRATA</b> <i>Burrata tomatoes</i>	12.00
<b>JAMBON SERRANO</b> <i>Spanish Ham</i>	9.50
<b>SAUMON FUMÉ</b> <i>Smoked Salmon</i>	14.00

# Fruits de Mer

<b>HUITRES</b>	
Les 6 :	15.00
les 9:	21.00
les 12:	27.00
<b>ASSIETTE DE L'ECAILLER</b>	28.00
6 Huitres ,6 Bulots , 6 Crevettes roses . <i>6 Oysters, 6 Whelks, 6 Pink prawns.</i>	
<b>PLATEAU "SALLE 14"</b>	51.00
18 Huitres , 12 Bulots , Moules , 12 Crevettes roses . <i>18 oysters, 12 whelks, mussels, 12 prawns.</i>	

PRIX NETS EN €UROS

# Poissons

## DÔME DE SAUMON

28.00

Tartare de Saumon frais dans son dôme de Saumon épicé ,  
Pomme de terre papillote Crème ciboulette et Salade.

*Fresh salmon tartare in its spicy salmon dome, potato papillote, chive cream and salad.*

## FILETS DE DAURADE

26.00

Filets de Daurade grillées au sel marin accompagnée de petits légumes et riz et salade.

*Grilled sea bream fillets with sea salt served with vegetables, rice and salad.*

## FISH AND CHIPS

17.50

Merlu frit servi avec frites ,salade et sauce béarnaise .

*Fried hake served with fries, salad and béarnaise sauce.*

## SALT

32.00

Poulpes,Moules,Gambas,St-Jacques flambées épicée ,  
Rigatoni, Poivrons , Oignons , et sauce tomate.

*Octopus, mussels, prawns, flambéed scallops, pasta, peppers, tomatoes, onions, and tomato sauce.*

## HURRICANE

36.00

St-Jacques, Gambas XXL, Poisson du jour, Riz Safrané,  
Moules persillés, Salade et Chorizo.

*Scallops, Prawns, 1/2 Lobster, Saffron Rice, Parsley Mussels, Salad and Chorizo.*

## SOLE MEUNIÈRE (650 GR)

66.00

Sole meunière et ses Pommes de terre.

*Sole meunière and its potatoes.*

## POULPE

23.00

Poulpes poêlés en persillade ,Pommes de terre rissolées et Salade.

*Pan-fried octopus with parsley, fried potatoes and salad.*

## AÏOLI ROYAL

28.00

Crevettes , Pomme de terre, Légumes,Oeuf dur, Sauce Aïoli, Poisson Blanc et Bulots.

*Shrimp, Potato, Vegetables, Hard-boiled Egg, Aioli Sauce, White Fish and Whelks.*

## ASSIETTE DE SAINT-JACQUES

30.00

Saint-Jacques en persillade ,flambées ,Pommes de terre rissolées et salade.

*Scallops with parsley, flambés, hash browns and salad.*

## ASSIETTE DE GAMBAS

25.00

Gambas en persillade, Petits légumes, riz et salade .

*Prawns with parsley, small vegetables, rice and salad.*

# Moules

*A base de beurre, ail persil, et vin blanc - Servis avec Frites*

## MARINIÈRE

16.00

*Marine mussels.*

## ROQUEFORT ET CRÈME

17.50

*Roquefort mussels and cream.*

## CURRY ET CRÈME

17.50

*Cream and curry mussels.*

## ROUILLE ET CRÈME

17.50

*Rust and cream mussels.*

## BARQUE ROYALE

25.50

Moules, Noix de St Jacques, Gambas et Sauce rouille .

*Scallops, Gambas, Mussels, Rust sauce with french fries*

**Nous fêtons nos**

**35**

**Ans cette année**



• Le pot de sauce rouille supplémentaire engendrera un supplément de 3 €.

PRIX NETS EN EUROS

# Viandes



Viande de Bœuf Charolaise - Avec Frites et Salade

<b>ENTRECÔTE</b>	21.00
<i>French Entrecote steak with béarnaise sauce.</i>	
<b>BROCHETTE DE BOEUF</b>	17.00
<i>Skewered beef with béarnaise sauce.</i>	
<b>BROCHETTE DE CANARD (350 GR)</b>	27.00
<i>Duck skewer with béarnaise sauce.</i>	
<b>MAGRET DE CANARD (350 GR)</b>	27.00
<i>Duck breast (350 gr) with small vegetables.</i>	
<b>ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CRÈME ET CHAMPIGNONS</b>	17.00
<i>Escalope poultry with cream and mushrooms.</i>	
<b>ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CÉPES</b>	21.00
<i>Poultry Escalope with Porcini Mushrooms.</i>	
<b>ONGLET A L ÉCHALOTES</b>	17.00
<i>Shallot tab</i>	
 <b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE A.A.A.A.A</b>	17.50
<i>5 A Andouillette</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU</b>	17.00
<i>Homemade Beef Tartar</i>	
<b>MERLAN DE BOEUF (450 GR)</b>	33.00
<i>Shoulder whiting With onion confit and fried onions.</i>	
<b>T-BONE DE BOEUF (500GR)</b>	34.00
<i>T-Bone beef.</i>	
<b>TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF (VBF)</b>	31.00
<i>Tournedo.</i>	

Viandes  
D'Exception

<b>NOS SAUCES MAISON:</b> Bleu	: 3 €
Poivre	: 3 €
Cépes	: 7 €



- le changement de garniture (Pâtes, Riz ou Frites) sera facturé 3 € .
- Supplément légumes : 4 €
- Le pot de sauce : 0,50 €



Temps de cuisson assez long.





# Burgers

Servis avec Frites et Salade



Fait maison: 200G de viande façon bouchère,  
Sauce cheddar, oignons frits tomates et salade.

## RUSTIQUE

18.00

Steak haché, Brie, Lards grillé, Rosti de Pomme de terre, Sauce Poivre.

*Minced steak, Brie, grilled bacon, potato rosti, pepper sauce.*

## CHEVRIER

18.00

Steak haché, Lard grillé, Fromage de Chèvre et Sauce blanche.

*Minced steak, grilled bacon, goat cheese and white sauce.*

## TRUFFÉ

23.00

Steak haché, Lamelles de Truffes, et Mayonnaise a la Truffe.

*Minced steak, truffle slices, and truffle mayonnaise.*

## MAGIC

18.00

Steak haché, Lard grillé, Sauce Barbecue,

Burger Surmontée d'une coulée de cheddar fondu.

*Ground beef, grilled bacon, barbecue sauce, burger topped with melted cheddar cheese.*

## CHICKEN

18.00

Poulet pané, Lards grillé, et Sauce Sweet Chili.

*Breaded chicken, grilled bacon, and Sweet Chili Sauce.*

## SMOKY BACON

25.00

Double Steak haché, Lards grillé, et Sauce Smoky Bacon.

*Double Ground Steak, Grilled Bacon, and Smoky Bacon Sauce.*

## CHEVILLON

17.00

Steak haché, Lards grillé, Fromage de Chevillon, et Sauce blanche.

*Minced steak, grilled bacon, Chevillon cheese, and white sauce.*



- Le pot de sauce: 0,50
- Le pot de sauce cheddar : 3,00
- Supplement Double-Steack: 6,00

# Wraps

base Sauce cheddar et Tomates  
Servis avec Frites et Salade

## SALLE XIV

16.00

Steak haché, Tomates, Gratiné a la sauce Provençale et Fromage rapée.  
*Minced steak, tomatoes, Provençal sauce gratin and grated cheese.*

## BIQUETTE

16.00

Steak haché, fromage de Chèvre ,Oignons frits et Sauce blanche.  
*Minced steak, goat cheese, fried onions and white sauce.*

## DUCK

16.00

Effiloché de canard ,Oignons frits, Sauce Blanche et Miel.  
*Shredded duck, fried onions, white sauce and honey.*

## COCORICO

16.00

Poulet frits,Lard grillé, Oignons frits et Sauce Smoky Bacon.  
*Fried chicken, grilled bacon, fried onions and Smoky Bacon Sauce.*

# Hot-Dog & Corn-Dog



## HOT DOG NEW-YORK

15.00

Veritable Hot-Dog avec 2 saucisses de Boeuf,Pain,Cornichons,Oignons frits ,  
Cheddar,Moutarde Yellow ,Ketchup,servi avec frites et salade.  
*Authentic Hot Dog with 2 beef sausages, bread, pickles, fried onions,  
cheddar, Yellow mustard, ketchup, served with fries and salad.*

## CORN-DOG

15.00

Corn-Dog (3),Cheddar fondu,avec sauce aux choix, servi avec frites et salade.  
*Corn-Dog (3), melted cheddar, with sauce of your choice, served with fries and salad.*

## HOT-DOG BANDIDOS

15.00

Veritable Hot-Dog avec saucisse de Boeuf,Pain,Cornichons,Oignons frits ,  
Cheddar fondu ,Doritos,Guacamole , Sauce Blanche et Sauce Tomate.  
*Authentic Hot Dog with Beef Sausage, Bun, Pickles, Fried Onions, Melted Cheddar, Doritos,  
Guacamole, White Sauce and Tomato Sauce.*

# Spécialités

## ANTIPASTI

Légumes du soleil ,Burrata,Chorizo,Jambon Sec ,Parmesan,et Tomates confites .

19.00

*Vegetables of the sun, Burrata, Chorizo, Dry Ham, Parmesan, and Sun-dried Tomatoes.*

## ITALIENNE

Jambon Sec Salade,Tomates, Burrata et basilic.

17.00

*Dry-cured ham salad, tomatoes, burrata and basil.*

## DÔME DE SAUMON

Saumon fumé , Tartare de saumon frais épicé ,Pomme de terre papillote

28.00

Crème ciboulette et Salade.

*Smoked salmon, Spicy fresh salmon tartare, Potato papillote, Chive cream and Salad.*

## CHÈVRE CHAUD

Maxi-Toast de Chèvre,Lardons,Tomates, oeuf mollet et Salade.

17.00

*Big Toast of Goat cheese, Bacon, Tomatoes, soft boiled egg and Salad.*

## CÉSAR

Émincé de dinde ,Sauce césar,Salade, Carotte effilées ,Croustons et Parmesan.

17.00

*Sliced turkey, Caesar sauce, salad, shredded carrots, croutons and Parmesan.*

## LA SALT

Poules,Moules,Gambas,St-Jacques flambées épicée ,Rigatoni,

32.00

Poivrons , Oignons , et sauce tomate.

*Octopus, Mussels, Prawns, Flambéed Scallops, Rigatoni, Peppers, Tomatoes and Onions.*

## LA GREC

Salade, Fêta, Tomates, Olives et Concombre .

16.00

*Salad, Feta, Tomatoes, Olives and Cucumber.*

## LA CHEVILLONNAISE

Lardons,oeuf mollet , Lardons,Tomates, et Maxi-Toast de **Fromage de Chevillon** et Salade.

18.00

*Bacon, soft-boiled egg, bacon, tomatoes, and Maxi-Toast of Chevillon cheese and salad.*

## HURRICANE

2 Gambas XXL , Riz Safrané, Poisson du jour, Moules persillés ,Salade et Chorizo,Oignons et Poivrons.

36.00

*2 XXL Prawns, Saffron Rice, Parsley Mussels, Salad and Chorizo, Onions and Peppers.*

## AÏOLI ROYAL

Crevettes , Pomme de terre, Légumes,Oeuf dur, Sauce Aïoli, Poisson Blanc et Bulots.

28.00

*Shrimp, Potato, Vegetables, Hard-boiled Egg, Aioli Sauce , White Fish and Whelks.*

## LA VEGAS

Filet de Poulet Pané, Mais grillé, Salade, Poivrons, 3 Sauces ,

28.00

Tomates, Corn-Dog, Gambas, Oignons, Calamars frits.

*Breaded Chicken Fillet, Grilled Corn, Salad, Peppers, 3 Sauces, Tomatoes, Corn Dog, Prawns, Onions, Fried Calamari.*

**Fromagerie Haut-marnaise située a 13 kms de Joinville.**

PRIX NETS EN EUROS

# Galettes Bretonnes

Avec Salade verte

<b>TREBELEC</b>	9.50
Viande hachée ,Fourme d'Ambert , œuf et fromage râpé. <i>Minced meat, Fourme d'Ambert, egg and grated cheese.</i>	
<b>COMPLÉTE</b>	10.00
Jambon, Fromage râpé et œuf . <i>Ham, grated cheese and egg.</i>	
<b>ARDECHOISE</b>	8.50
Chèvre frais, Miel et Persil . <i>Fresh goat cheese, Honey and Parsley.</i>	
<b>NORDIQUE</b>	11.00
Saumon fumé crème Ciboulette , fromage et œuf. <i>Smoked salmon cream, cheese and egg..</i>	

# Cocottes


<b>COCOTTE DE LA MER</b>	24.00
Sole, Saumon, St Jacques, gambas, Crème, Champignons, riz et Salade. <i>Sole, Salmon, St Jacques, prawns, Cream, Mushrooms, Rice and Salad.</i>	
<b>COCOTTE BLANQUETTE DE VOLAILLE</b>	21.00
Emincé de Volaille , Champignons frais, crème, poireaux, riz et Salade. <i>Sliced poultry, fresh mushrooms, cream, leeks, rice and salad.</i>	
<b>COCOTTE CURRY</b>	24.00
Dos de Poisson Blanc( <i>Selon Arrivage</i> ), Ananas, Poivrons, Curry, Sauce Curry Coco , Riz et Salade. <i>White Fish Back (Depending on Availability), Pineapple, Peppers, Curry, Coconut Curry Sauce, Rice and Salad.</i>	

# Pâtes Fraîches

Servies avec Gruyère et Parmesan



<b>RIGATONI ARRABBIATA</b> Sauce tomate épicée et Poivrons. <i>Spicy tomato sauce and peppers.</i>	13.00
<b>RIGATONI ESCARGOTS</b> Escargots, Champignons, Ail, Piment d'espelette et crème. <i>Snails, Mushrooms, Garlic, Espelette Pepper and Cream.</i>	15.00
<b>LES BONBONS SALLE XIV</b> Gros raviolis farcis aux Fromage, Truffes, Sauce a la Truffe, Crème et Parmesan. <i>Large ravioli stuffed with cheese and truffles, truffle sauce, cream and parmesan.</i>	20.00
<b>RIGATONI BURRATA</b> Burrata, et Sauce Tomate Provençale . <i>Burrata and Provençal Tomato Sauce.</i>	18.00
<b>RIGATONI AUX CÉPES</b> Cèpes en persillade et Crème . <i>Porcini mushrooms with parsley and cream.</i>	16.00
<b>LA VERITABLE CARBO</b> Rigatoni, Jaune d'oeuf, <b>Guanciale</b> , Parmesan. <i>Rigatoni, Egg yolk, Guanciale (Italian Ham), Parmesan.</i>	14.00
<b>RIGATONI MAXI-GAMBAS</b> Gambas XXL , Piment d'espelette, Poivrons, Sauce crème tomatée. <i>XXL Prawns, Espelette pepper, peppers, tomato cream sauce.</i>	18.00
<b>RIGATONI CARBONARA</b> Lardons, Crème et Oeuf. <i>Bacon, Cream and Egg.</i>	13.00
<b>RIGATONI BOLOGNAISE</b> Viande Haché et Sauce provençale. <i>Minced meat and Provençal sauce.</i>	14.00

 Viande séchée non fumée issue des joues  
ou des bajoues du cochon.

PRIX NETS EN EUROS

# Formules

*Boissons Non Comprises  
Valables du Lundi au Vendredi  
(Uniquement le midi)-Hors jours fériés*

## LA JOINVILLOISE

17.00

Entrée + Plat

**OU**

Plat + Dessert

## LA BUSINESS

22.00

Entrée + Plat + dessert

## COMPOSER VOTRE FORMULE

### ENTRÉE AU CHOIX

- Harengs et pommes de terre
- Jambon Serrano
- Terrine de campagne

### PLAT AU CHOIX

- Haché du boucher
- Galette bretonne au choix
- Pâtes (4 Fromages **ou** Carbo **ou** Provençale).

### DESSERT

- Boules de Glace **ou** Crêpe